

大阪・キタエリアの3店舗を経営する鶏料理店が イノベティブ鶏レストラン「カッシーワ」5/7にOPEN -テーマは「プチリッチ」♪シャンパン片手に串焼きを！-

W.A.T COMPANY.inc (本社：大阪府大阪市北区天神橋2-5-3 第5新興ビル407 代表：東洋一郎)
は、新コンセプトのイノベティブ鶏レストラン「カッシーワ E-ma梅田店」(住所：大阪府大阪市北
区梅田1丁目12-6 E-ma5F) を2018年5月7日(月)にオープンいたします。



■テーマは「プチリッチ」。シャンパンと合わせて串焼きもファッショナブルに！

創作串焼き店「カッシーワ」を梅田・茶屋町と東通りで運営している当社は、この度4号店として「カッシーワ E-ma梅田店」をオープンいたします。今回は初のファッションビルでの展開になることから、「プチリッチ」をテーマに、よりファッショナブルに串焼きを楽しんでいただけるよう、シャンパンに合わせたメニューを多数ご用意しました。「モエ」や「テタンジェ」などの**人気シャンパンを1杯600円からご提供いたします**。白桃を使った「食べるベリーニ」(950円)やカシスとあわせた「キールロワイヤル」(750円)など、シャンパンカクテルも4種用意しております。

新メニューはフォアグラに白あんを合わせた「フォアグラのmonaka」(300円)です。そのほか、カッシーワ人気メニューの「月見つくね」(330円)や「近江牛の大人の極みTKG」(1,380円)など、「串焼き」の幅にとどまらず、トレンドを意識したフードメニューを約60種取り揃えております。

※値段は全て税抜き価格です

店内は黒と白を基調とし、普段使いはもちろん、デートや女子会でもお楽しみいただけるスタイリッシュな空間にしております。

当店といたしましては、「E-ma」へ来るファッション感度の高いお客様にも鶏料理をファッショナブルに楽しんでいただければと思っております。



フォアグラのmonaka



月見つくね

●取材に関するお問い合わせ先●

W.A.T COMPANY. inc 担当：東

TEL：080-3112-5923 E-mail:wat.higashi@gmail.com

■立地ごとに異なるテーマで展開！創作串焼き専門店「カッシーワ」とは

串焼きを中心としたメニューを立地やターゲットに合わせ、異なるお酒のメニューを提供しています。2013年オープンの茶屋町店と2016年オープンの東通り店は若い女性を意識して、**ワインと合わせたヘルシーな料理やデザート**を展開、2015年オープンのお初天神店では、**より食やお酒に興味がある層に向け、日本酒に合わせた素材にこだわったメニュー**を展開しています。「串焼き」の枠にとどまらない新感覚のメニュー展開や、スタイリッシュな内観から、女性を中心に幅広いお客様にご利用いただいております。

■シャンパンは10種！大阪で一番カジュアルにシャンパンを楽しめる店へ

「カッシーワ E-ma梅田店」で用意するシャンパンは「モエ」や「テタンジェ」など10種。通常はホテルやレストランでしか提供していないものを、独自のルートで安く提供しています。大阪で一番リーズナブルにシャンパンが提供できるお店になれたらと思っております。また、そのほかにもシャンパンカクテルやクラフトジンなど、全70種のアルコールメニューを用意しております。



シャンパンは10種をご用意いたします

■メニュー写真



近江牛の焼きタルタル瞬間燻製



月見つくね



ムール貝のシャンパン蒸し



マグレ鴨と太白ネギのローストエスプレッソソース



トリュフのポテトサラダ ケーキ仕立て



近江牛 大人の極みTKG

■「カッシーワ E-ma 梅田店」店舗詳細

店名：カッシーワ E-ma 梅田店
住所：大阪市北区梅田1丁目12-6 E-ma5F
電話番号：06-4796-6680
営業時間：11:00～15:00、17:00～23:00
(フードL.O 22:00、ドリンクL.O 22:30)
オープン日：5月7日(月) 11時～
定休日：テナントに準ずる
店舗面積：49坪
席数：72席
客単価：4,000円



店内の様子（イメージ画像）

是非、貴社媒体でお取り扱い頂きますようお願い申し上げます。
ご取材のご希望などございましたら、試食もして頂けますのでご連絡下さいませ。
ご不明点などございましたら、お気軽にお問い合わせくださいませ。

●取材に関するお問い合わせ先●

W.A.T COMPANY, inc 担当：東
TEL：080-3112-5923 E-mail:wat.higashi@gmail.com